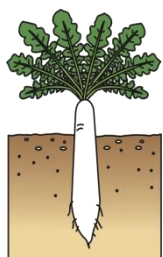


献立ひとくちメモ

12月13日(火)



練馬大根のお話です。

大根は古くからある野菜で、8世紀に書かれた『古事記』に記録されています。江戸時代になるとたくさんの品種が生まれ、その中でも有名なのは練馬大根です。辛みが強いので、給食では食べやすいように大根おろしにしました。

練馬大根は、尾張（現在の愛知県）の大根を練馬で栽培するようになった、長さが1 m以上にもなる細長い大根です。そのため、引き抜く力が通常の3～5倍以上必要とされ、とても収穫が大変です。練馬区では、毎年12月上旬に「練馬大根引っこ抜き競技大会」が開催されています。興味のある方は、来年挑戦してみたいはいかがでしょうか？